



BUFFETMENUT

SIIKAJÄRVEN SIIKA

Sorsapaté
Chorizoa ja porkkanaa
Vuohenjuusto-pinaattisalaatti
Jokirapuceasar
Tyrninmarja silakat
Tuoresalaattia & yrttikastike
Leipävalikoima ja voi

Hiillostettua Siikaa
Karviais Vine
Kuivahaudutettua romanescoa
Juurespyree

Hedelmä-Pavlova
Kahvi & tee

Hinta 53 € / henkilö

Viinisuositus: Laroche Chardonnay, Ranska / Cono Sur Pinot Noir, Chile

LINNUSTAJAN MENU

Appelsiini-fenkolisalaatti
Gubbröra
Omena- mozzarellasalaatti
Porkkanahummus
Viininlehtikäryleet
Tuoresalaattia
Leipävalikoima ja voi

Kevyesti savustettua fasaania
Tumma rosmariinikastike
Sienirisotto
Pähkinävoilla aateloitunut mustajuuret

Köyhät ritarit, mansikkahilloketta ja kermavaahtoa
Kahvi & tee

Hinta 55 € / henkilö

Viinisuositus: Séguinot Bordet Petit Chablis Ranska / Hardy's Nottage Hill Shiraz, Australia

NIITTYPOSSU

Aurajuusto-tuoreviikunat
Kylmäsavustettua haukea
Hapankaalia ja omenaa
Nachosalaatti
Pikkelöidyt kanttarellit
Tuoresalaatti
Leipävalikoima ja voi

Yrttikuorrutettua Ibericoa
Karamellisoidut kasvikset
Perunaröstit
Bearnaiskastike

Suklaafondanttia ja vaniljajäätelöä
Kahvi & tee

Hinta 56 € / henkilö

Viinisuositus: Cono Sur Riesling, Chile / Château de Pennautier Syrah, Ranska

Iberico-porsas kasvaa vapaana metsäisillä niityillä nauttien Välimeren ilmastosta Espanjassa, Iberian niemimaalla. Niityt tarjoavat oivallisen ruokavalion; kastanja- ja korkkipuita sekä talvella runsaasti tammenterhoja



METSÄSTÄJÄN MENU

Savusärki munat
Pohjolan ceasar
Lakritsigravattu lohi
Hölsky retiisit
Metsäsienisalaatti
Tuoresalaatti
Puolukka vinegrette
Leipävalikoima ja voi

Peura burgudinpata
Gratinoitu perunamuusi
Kauden kasvikset

Lakka Posse
Kahvi & tee

Hinta 56 € / henkilö

*Viinisuositus: Laroche Chardonnay, Ranska / Verrocchio
Valpolicella Superiore Ripasso, Italia*

VEGELLÄ MENNÄÄN

Grillatut munakoisot
Hunaja-pähkinä naurista
Avocado kikherne salaatti
Paahdettua persikkaa ja leipäjuustoa
Savustetut scampit tankoparsa pedillä
Raikas vihersalaatti
Leipävalikoima ja voi

Nyhtöherne curry
Taateliriisiä
Tsatsiki

Omenapiirakkaa ja vaniljakastiketta
Kahvi & tee

Hinta 45 € / henkilö

*Viinisuositus: Vicarage Lane Marlborough Sauvignon Blanc,
Uusi – Seelanti / Hardy's Nottage Hill Shiraz, Australia*

HÄMÄLÄISTÄ HÄRKÄÄ

Grillattua halloumijuustoa ja lakkoja
Punajuuri linssisalaatti
Sienipapusalaatti
Täytetyt paahtopaistirullat
Paahdettua bataattia ja rucolaa
Tuoresalaattia
Leipävalikoima ja voi

Ylikypsää härän etuselkää
Tumma olutkastike
Hasselbackan perunaa
Timjamiporkkanaa ja ruusukaalia

Piimähyytelökakku
Vadelmamelba
Kahvi & tee

Hinta 57 € / henkilö

*Viinisuositus: Séguinot Bordet Petit Chablis, Ranska /
Valpolicella Superiore Ripasso, Italia*

Edellytämme ryhmälle yhtenäistä menuvalintaa. Viinit ja muut ruokajuomat laskutetaan erikseen. Menujen minimilaskutus 10 henkilöä. Tilausvahvistus 7 vrk ennakkoon

Illallismenut Mäkituvalle tarjottuna 65 € kattausmaksu